PROPRIÉTÉS

DES PLANTES.

LA nomenclature, ou cette partie de la Science botanique, qui nous met en état d'assigner aux différentes plantes leur véritable nom, est d'autant plus utile que, sans elle, il est impossible de faire une application exacte de leurs vertus & de leurs propriétés. Dans les temps les plus reculés, les hommes les plus sages s'attacherent à l'étude de ces êtres intéressans qui leur fourniſſoient les vêtemens, la nourriture, rétabliſſoient leur santé.

Ce sont encore aujourd'hui les plantes qui nous nourrissent ou qui au moins servent de pâture aux animaux dont la chair nous substante, & dont le travail nous met en état de subsister. Leurs parties délicates, plus analogues à la foiblesse de nos organes, remédient souvent aux maladies qui nous accablent. Enfin, les plantes exercent l'industrie d'un grand nombre d'Artistes chargés de pourvoir aux besoins & aux commodités de la vie; elles rempliſſent encore d'autres vues de la nature, les unes préparent la terre ou fourniſſent un abri à des plantes plus délicates; les bois, par leur feuillage épais, nous garantiſſent des ardeurs du soleil; d'autres végétaux forment un riche tapis de verdure, qui sans ceſſe se renouvelle;

il en eſt enfin qui, de même que les ornemens des Palais les plus ſomptueux, ne ſont deſtinés, ni aux aiſances de la vie, ni au rétabliſſement de la ſanté, mais ſeulement à embellir la ſurface de la terre.

Ces Lichen cruſtacés, dont nous faiſons ſi peu de cas, ſont les premiers fondemens de la végétation : ils s'attachent aux rochers arides, où ils ſe ſoutiennent avec la petite quantité de nourriture que la pluie & l'air peuvent leur fournir ; ils laiſſent après leur deſtruction une terre très-fine, où les Lichen imbriqués peuvent établir leurs racines ; diverſes Mouſſes trouvent enſuite à s'y nourrir ; ces dernieres laiſſent encore une plus grande quantité de terre, où les herbes & les arbriſſeaux peuvent prendre leur accroiſſement. Ainſi les végétaux ſont utiles, même par leur deſtruction, qui, dans un pays cultivé, augmente ſans ceſſe la couche de terreau fertile, & met la terre en état de fournir à ſes productions journalieres ; c'eſt par les débris des végétaux que des champs, dépouillés de leur terre, ſe renouvellent après de longues années, & ſont dans le cas de nourrir des plantes utiles ; c'eſt par eux que l'ancien ſol des rivieres, étant abandonné à lui-même, s'éleve inſenſiblement au deſſus du cours de l'eau ; & c'eſt en imitant la nature, que l'homme fertiliſe le ſol, au moyen des végétaux que la putréfaction réduit en fumier ou terreau.

La végétation contribue beaucoup à conſerver la maſſe de l'athmoſphere dans l'état de pureté néceſſaire à l'entretien de la vie. Les plantes ne croiſſent jamais mieux que dans un

air altéré par les émanations animales ; elles l'abſorbent dans cet état, & ſi elles ſont aidées de l'influence de la lumiere du jour, elles le rejettent dans l'état d'air pur. Cette belle découverte, due à M. Prieſteley, a été reſtreinte dans ſes véritables bornes, par les expériences de pluſieurs Phyſiciens, ſur-tout celles de M. Ingen-Houze. On ſait aujourd'hui que pendant le jour & dans les lieux bien éclairés, les plantes répandent ſans ceſſe, par leurs feuilles & leurs tiges, une roſée abondante d'air pur, tandis qu'elles abſorbent l'air vicié ; qu'ainſi la culture eſt un moyen aſſuré d'aſſainir un pays que la ſtérilité rendoit preſque inhabitable; il eſt vrai que les plantes, pendant la nuit, laiſſent échapper un air corrompu, mais dont la quantité eſt néceſſairement très-petite, ſur-tout en été, où les nuits ſont très-courtes. Les émanations des fleurs, des racines & des fruits, ſont encore peu conſidérables, lorſqu'on les compare avec celles des feuilles & des tiges des plantes. M. de Morveau a été, je crois, le premier qui ait publié, dans le Journal phyſique, que la fleur du Pied-de-veau ſerpentaire (*Arum dracunculus*), avoit altéré l'air d'un récipient ſous lequel il l'avoit renfermé. Depuis ce temps un grand nombre d'expériences ont prouvé que les fleurs alterent l'air dans tous les temps, & que s'il eſt avantageux de tenir des plantes dans la chambre des malades, on doit les en éloigner, ſoit pendant la nuit, ſoit lorſqu'elles ſont en fleur. La plupart des fruits alterent également l'air; mais peut-être M. Ingen-Houze a-t-il trop généraliſé

cette qualité des fruits; car M. Chauffier a retiré un air pur des gouffes de Baguenaudier, & un air déphlogiſtiqué de la chair de la Courge; l'Oignon même ne lui a point paru altérer l'air. Dans toutes ces expériences, les fruits doivent être ſains, les fleurs de même; ces dernieres s'altérent promptement & peuvent, détachées de la plante, corrompre, après quelque temps, l'air qu'elles euſſent peut-être rétabli, ſi elles fuſſent reſtées attachées à leur tige en végétation.

Quant aux propriétés particulieres des végétaux, lorſqu'on veut les conſidérer, on s'apperçoit aiſément que la nature plaça le poiſon à côté de la plante ſalutaire; on ſait qu'elle gratifia l'animal d'un inſtinct qui le trompe rarement, à moins qu'il ne ſoit affamé, ou que la plante nuiſible ne ſe trouve enveloppée par un grand nombre d'autres, ou cachée ſous l'eau. Le partage de l'homme fut la raiſon, l'eſprit d'obſervation qui le mettent en état de juger les plantes avec la même certitude.

Nous avons ſur ce point quelques avantages ſur les anciens, plus d'expériences, plus de connoiſſance ſur l'affinité des plantes, ſur l'influence du ſol, de la culture; nous ſavons juſqu'à quel point les ſens, le goût & l'odorat, ſervent à découvrir la vertu des végétaux; de ſorte que la famille d'une plante étant connue & comparée avec ſon odeur, ſa ſaveur, il devient difficile de nous perſuader qu'elle ait des vertus différentes de celles que nos ſenſations nous indiquent; d'ailleurs, en conſultant la couleur des fruits, en recourant à l'analyſe

chymique, nous pouvons éviter l'erreur où nous entraîneroit un jugement trop précipité.

I. Ce goût d'analogie, ſi dangereux pour les eſprits ſyſtématiques, peut tourner à l'avantage réel de la ſociété, lorſqu'il eſt modéré par la raiſon & la réflexion; il ſert à étendre les propriétés d'une plante à une autre, à nous faire jouir des avantages qui ſembloient être attachés aux ſeules productions des contrées les plus éloignées. Ces propriétés dépendent du développement particulier des parties de la plante, d'une proportion déterminée entre les principes qui la compoſent; le même développement, la même combinaiſon, ſe trouvent dans les plantes congéneres, qui doivent conſéquemment être douées des mêmes vertus. Si ſur ce point des concluſions trop affirmatives peuvent avoir quelque inconvénient; il faut avouer qu'il exiſte des inductions aſſez fortes & aſſez bien démontrées, pour nous engager à nous ſervir de l'analogie, dans la vue de parvenir à la connoiſſance des propriétés des plantes. La méthode qui diſpoſe les végétaux par famille, celle qui les raſſemble en raiſon des rapports qui exiſtent entre leurs différentes parties, eſt donc utile dans la Médecine-pratique. Elle met en état de ſubſtituer une plante à une autre, & dirige preſque toujours avec ſûreté ceux qui lui ſuppoſent la propriété la plus générale de la famille à laquelle elle appartient; il eſt facile de faire connoître la vérité de ces principes, que les Botaniſtes de ce ſiecle ſe plaiſent à établir.

Les Bourraches ſont des plantes potageres

plus ou moins mucilagineuſes ou glutineuſes, & paſſent pour dépuratives & vulnéraires aſtringentes.

Les Gentianes ſont ameres, un peu aromatiques. Elles ſont fortifiantes.

Les Apocins ſont âcres & cauſtiques; l'Aſclepias ou Dompte-venin eſt le ſeul qui ſoit employé en Médecine, mais il eſt fort âcre, c'eſt un puiſſant alexipharmaque. Les chevaux ne le touchent que quand ſon âcreté a été émouſſée par la gelée.

Les Morelles ſont ſuſpectes, venimeuſes & narcotiques. La Belladone, la Mandragore, la Juſquiame, le Stramonium, ſont des poiſons. L'Alkegenge n'eſt néanmoins qu'un diurétique puiſſant; la Morelle grimpante un dépuratif, un ſudorifique; le Corail des jardin (*Capſicum*), un ſtomachique très-chaud. La Pomme de terre fournit un bon aliment, lorſqu'elle a été cependant dépouillée de ſon principe narcotique par le feu ou la décoction; elle donne, par la fermentation, une liqueur ſpiritueuſe, âcre & enivrante, dont l'odeur indique la qualité venimeuſe. Ce n'eſt pas la ſeule plante où le poiſon ſe trouve combiné avec le principe nouriſſant; cette combinaiſon eſt bien plus ſenſible dans le Manhiot. Quant aux principes médicamenteux très-actifs qui ſe trouvent dans un petit nombre de plantes, il n'a rien d'étonnant pour ceux qui ſavent que le remede ne differe du poiſon qu'en ce que les principes nuiſibles ſont, ou moins nombreux & plus diſperſés, ou plus enveloppés.

Les Garances ſont diurétiques & apéritives.

Les Bruyeres ſont aſtringentes. On ſe ſert dans

quelques pays du Myrtile & de l'Arbouſier pour tanner le cuir ; mais leurs baies ſont acides, & ſe mangent.

Les Bryoines ou cucurbitacées ſont généralement purgatives & rafraîchiſſantes ; leur uſage immodéré affoiblit, cauſe des tranchées, des dévoiemens, quelquefois même le vomiſſement. La Coloquinte purge violemment, de même que le Concombre ſauvage, qui en même temps eſt diurétique.

Les perſonnées ſont apéritives, diurétiques ; quelques-unes purgatives & même vomitives ; pluſieurs ſont ſuſpectes.

Les labiées ſont aromatiques, toniques, réſolutives, céphaliques, amménagognes ; c'eſt dans les feuilles que réſide leur vertu. Elles fortifient, raniment la circulation, rappellent les regles, diſſipent les vents. La propriété aromatique varie beaucoup par ſes degrés dans cette claſſe, dont aucune plante n'eſt venimeuſe.

Les compoſées ſont très-employées en Médecine, & la plupart ſalutaires. On ne peut en excepter que le Doronic & le Cartame, ſur leſquels on a quelques ſoupçons. On ſuſpectoit encore la Laitue ſauvage ; mais il eſt conſtant que l'extrait de ce végétal peut être preſcrit, même en aſſez forte doſe, comme apéritif & calmant. En général les compoſées ſont apéritives, échauffantes & dépuratives. Elles ſont recommandées contre les obſtructions, les maladies de la peau ; quelques-unes, mais en très-petit nombre, ſont purgatives, comme l'Eupatoire. Elles fourniſſent encore un aliment léger, apéritif, peu nourriſſant.

Les Mauves ſont mucilagineuſes, émollientes, lubréfiantes, propres à émouſſer l'acrimonie, à déterminer la ſuppuration. Elles enveloppent l'âcre dans la toux, la ſtrangurie, la néphrétique, les coliques, les excoriations. Leur vertu ſe reconnoît dans toutes les parties de la plante. Leur mucilage eſt nourriſſant. Les Romains mangeoient les Mauves : (*me paſcuunt Olivæ . . . . laveſque Malvæ.* Horace). On les mange encore dans le nord, tandis que l'Okra (*Hibiſcus eſculentus*) ſert de nourriture dans les pays les plus chauds.

Les cruciformes ſont âcres, inciſives, antiſcorbutiques, déterſives & diurétiques. Elles atténuent les humeurs épaiſſies & ſtagnantes. Elles conviennent pour les humeurs froides & ædémateuſes, pour les obſtructions indolentes; peu d'entre elles ſont odorantes, & néanmoins, en ſéchant, elles perdent toute leur vertu. Elles ſervent plutôt d'aſſaiſonnement que de nourriture.

Les roſacées ont des fruits dont la pulpe charnue & ſucculente eſt bonne à manger.

Les Renoncules ſont la plupart venimeuſes & cauſtiques. La Pivoine agit violemment. Le Thé récent doit être pris avec précaution.

Les Pavots ſont plus ou moins narcotiques, mais cette propriété réſide dans la ſubſtance gommeuſe extractive. Elle ne ſe trouve, ni dans l'huile que l'on extrait des ſemences, ni dans le principe mucilagineux de ces mêmes ſemences, qui rend l'huile miſcible à l'eau ſous la forme d'émulſion.

Les ombelliferes ſont aromatiques, échauf-

fantes, propres à rappeller la ſueur, les urines, les regles, le lait, & à diſſiper les vents, lorſqu'elles croiſſent dans un terrein ſec; mais ſi elles végetent dans des terres humides, elles ſont le plus ſouvent venimeuſes. La culture, dans une terre bien meuble, en adoucit pluſieurs, au point qu'elles deviennent des alimens. C'eſt dans la racine & les ſemences que réſident leurs propriétés.

Les légumineuſes ſont nourriſſantes. Leurs feuilles ſervent de pâture aux beſtiaux; leurs graines nourriſſent les hommes & différens animaux : on a même, dans des temps de diſette, fait du pain avec leurs fleurs ſéchées & réduites en poudre. La nourriture que fourniſſent les graines des légumineuſes eſt ſaine, mais le plus ſouvent d'une digeſtion difficile. D'ailleurs, aucune de ces plantes n'eſt venimeuſe ni cauſtique.

Les liliacées contiennent des parties nourriſſantes dans leurs racines, mais elles y ſont ſouvent altérées par des principes venimeux : la différence dans la ſaveur & dans l'odeur, fait juger le plus ſouvent ſi elles ſont alimenteuſes ou nuiſibles. On mange dans quelques pays les racines de Tulipes & de Martagon; elles ſont ſans odeur. Mais la Jacinthe, la Phalangere, le Perce-neige, le Narciſſe, la Couronne impériale, ont une odeur déſagréable, & ſont venimeuſes. Pluſieurs cependant, tels que l'Oignon, l'Ail, le Porreau, perdent leur cauſticité par la coction, & deviennent aliment. La Scille, corrigée par l'exſiccation, ou par la macération dans le vin ou le vinaigre, devient un remede puiſſant.

On a ſuppoſé que le principe volatil des liliacées étoit l'alkali volatil, & véritablement les parties qu'un feu très-doux dégage par la diſtillation ont paru révivifier l'argent de la diſſolution métallique ; mais cet effet que l'on obtient avec l'alkali volatil, paroît être dû à la préſence du phlogiſtique. Ce qui prouve que l'alkali volatil n'eſt point le principe des liliacées, c'eſt qu'avec les acides on ne peut obtenir aucun ſel. J'ai fait macérer des Oignons coupés par tranches, avec une eau acidulée, au moyen de l'acide vitriolique ; la liqueur s'eſt colorée en jaune ; mais après une longue macération, elle n'a point coloré en bleu la diſſolution du cuivre par l'acide marin. Cette teinture d'Oignon acidulée, a été miſe dans une cucurbite ſurmontée de ſon chapiteau, & placée au bain de ſable. La liqueur a paſſé dans le ballon, mais il ne s'eſt point fait de ſublimé, il ne s'eſt point formé de cryſtalliſation dans le réſidu, qui, ſur la fin, n'avoit plus que la ſaveur & l'odeur de l'Oignon. J'ai mis auſſi de l'Oignon dans une eau acidulée avec l'acide marin ; la liqueur ne s'eſt point colorée. On ſait combien l'acide marin ſe combine difficilement avec le phlogiſtique : elle n'a point coloré en bleu la diſſolution de cuivre par la diſtillation ; il ne s'eſt fait aucune ſublimation ; la liqueur qui avoit paſſé dans le ballon, ne ſentoit que l'acide marin. Il paroît que l'alkali volatil auroit dû être décelé par ces expériences, s'il eût été tout formé dans les Oignons.

Les Aroïdes ſont très-échauffantes, âcres ou aromatiques.

Les Palmiers portent des fruits ſains, qui ſe mangent.

Les Orchis ſont nourriſſans & reſtaurans (le Salep). On compte encore parmi ces plantes la Vanille, que l'on peut regarder comme aphrodiſiaque.

Les Baliſiers qui croiſſent dans des pays très-chauds, ſont aromatiques, d'une ſaveur âcre & piquante, plus forte dans les racines, qui échauffent beaucoup.

Les Euphorbes ſont des purgatifs cauſtiques, très-violens, & même ſouvent mortels.

Les amentacées ſont ordinairement aſtringentes. Les écorces du Platane, du Hêtre, du Châtaigner, ſont aſtringentes & fébrifuges, antidyſenteriques. Les gales de l'Aune & du Chêne, les boutons de Peuplier, les feuilles du Saule, ſont dans le même cas.

Les coniferes ſont réſineux, ſtimulans, échauffans, diurétiques; c'eſt en rétabliſſant les ſécrétions, qu'ils operent utilement dans le ſcorbut. La réſine de l'If differe peu de celle du Genevrier.

Les graminées ſont nourriſſantes. Le bétail mange leurs feuilles; les plus petites de leurs graines ſervent de nourriture aux animaux; les autres fourniſſent à l'homme ſon aliment le plus ordinaire. Toutes ces plantes ſont ſalutaires, ſi l'on excepte l'Yvroie & la Covette, qui paroiſſent être venimeuſes.

C'eſt ſans doute à raiſon de leur utilté, que la nature a multiplié ces plantes. Elles croiſſent par-tout où il ſe trouve de la terre; elles rempliſſent les plus petits vuides. Leurs tiges, leurs

feuilles flexibles ne ſe briſent pas aiſément; elles ſe relevent, après avoir été foulées par les hommes & par les animaux. La plus douce pluie les fait reverdir, lorſqu'elles ont été deſſéchées. Elles ſe multiplient & ſe reproduiſent par leurs racines traçantes, ou même par leurs germes, dans les hautes montagnes, où l'été eſt ſi court, qu'il ne permettroit point à leurs graines de mûrir. (*Aira ceſpitoſa*, *Feſtuca ovina*).

Les Cryptogames ſont ſuſpectes. Les Fougeres ſont ſouvent d'une odeur forte & déſagréable; quelques-unes venimeuſes, ce qui rend la Fougere un puiſſant vermifuge; pluſieurs cependant ſont apéritives; quelques-unes même ſont nourriſſantes (le Sagou). Ces plantes ſont les moins imparfaites de toutes celles de la cryptogamie. Les Mouſſes ont la plupart une odeur déſagréable; elles ſont d'ailleurs aſtringentes. Les Algues ont été recommandées comme apéritives & déterſives : ces vertus ſont peu établies. Les Champignons fourniſſent une nourriture trop ſouvent incertaine & dangereuſe : elle ceſſera probablement de l'être, par les ſoins que prend M. Paulet d'en tracer des deſcriptions exactes, & d'établir des différences eſſentielles entre les Champignons nourriſſans & les venimeux.

Les plantes qui ont un nectaire ſéparé des pétales, ſont le plus ſouvent venimeuſes, comme l'Aconite, les Apocins : l'Aconite ſalutaire feroit une exception, ſi ſes propriétés étoient bien conſtatées; mais il paroît ſeulement qu'il eſt moins venimeux.

Les végétaux qui contiennent un ſuc laiteux, ſont communément âcres & cauſtiques, ou ſuſ-

pects, comme les Tithymales, les Apocins, les Pavots : il faut en excepter les chicoracées, qui ſont ſeulement ameres, mais qui, en vieilliſſant, devenant plus ligneuſes, ſont ſi âcres, qu'on ne peut les goûter. Parmi les Campanules, quelques-unes ſont venimeuſes, comme le Lobelia, tandis que d'autres ne ſont point nuiſibles, ou même ſe mangent, comme la Raiponce. Le ſuc laiteux s'épaiſſit ordinairement en réſine ou en gomme-réſine; ce dernier eſt plus doux.

Les plantes de même genre ont ordinairement les mêmes vertus, qui ne varient que par le degré. La Scammonée, le Mécoacun, le Turbith, la Soldanelle, ſont tous purgatifs & tous des eſpeces de Liſeron. L'Epurge, l'Eſule, le Tithymale, ſont des purgatifs cauſtiques & des eſpeces de Tithymale. Le Moli, le Porreau, l'Oignon, la Victoriale, ſont âcres & échauffans, ce ſont des eſpeces d'Ail. La Canelle, la Caſſe ligneuſe, le Saſſafras, le Benjoin, ſont aromatiques & des eſpeces de Laurier. Mais la nature dément cet ordre dans certaines plantes, entre autres, dans celles dont les différentes parties ont des propriétés entiérement oppoſées. On cueille par exemple un fruit très-ſain ſur un arbre venimeux, comme le Figuier. La Pêche eſt douce, ſon amande eſt amere. La Grenade eſt acide, ſon écorce aſtringente, &c.

II. La connoiſſance du ſol & de l'expoſition, ſert à déterminer les propriétés des plantes. C'eſt dans un terrein ſec que croiſſent les aromats les plus puiſſans, tels que la Canelle, le Gé-

roſle, le Romarin, la Sauge, la Lavande; ils acquierent encore de la ſaveur en ſéchant. Les végétaux qui croiſſent dans un terrein gras, ſont ordinairement inſipides; on peut même ſe ſervir de ces terres pour corriger l'âpreté. C'eſt ainſi que la plupart des plantes potageres s'adouciſſent, de même que les fruits des arbres. La culture enleve l'âpreté aux Poires & aux Pommes. La Scorſonere d'Eſpagne, naturellement très-amere, s'eſt adoucie par ce moyen au point de devenir un aliment; mais elle a perdu ſes propriétés comme remede; on pourroit lui ſubſtituer la petite Scorſonere de la campagne (*Scorſonera humilis*).

Les plantes qui croiſſent dans l'eau ſont le plus ſouvent âcres & corroſives, comme la Renoncule, la Phellandrie, la Ciguë, la Berle, &c. ſur les bords de la mer, elles ſont ſalées, comme la Soude, le Salicor, le Cakile. La culture dans un terrein gras & ſec, peut en partie leur enlever ces qualités. Le Céleri perd, dans nos jardins, la ſaveur déſagréable qu'il avoit dans les terreins humides. Le Chervi s'eſt adouci par la culture, au point de devenir un aliment très-ſain. Les productions du printemps ſont communément âcres, à raiſon de l'humidité; mais la chaleur peut encore corriger l'âcreté; car on prétend que l'Ail en Grece n'a plus, ni ſaveur, ni odeur déſagréable.

Les plantes ont de la ſaveur dans les lieux élevés & arides, de l'odeur dans les montagnes; mais celles qui croiſſent dans les bois, ſont communément âcres & venimeuſes, comme le Stachis fétide, l'Herbe de St. Chriſtophe, la

Belladonne. Nous obſervons que les fruits qui s'adouciſſent dans des lieux élevés, bien aérés, bien expoſés, deviennent acerbes à l'ombre. Dans un vallon, dont le ſol eſt gras, avec peu de ſoleil, les fruits ſont abondans, mais fades & amers; expoſés au midi, ils ſont trop muſqués, petits & durs; ſur un côteau expoſé au levant, où la terre eſt ſubſtancielle, mêlée de graviers, ils ſont d'une couleur tendre, d'une pâte douce, d'un très-bon goût. Les Raiſins ſont tous à peu près les mêmes; le ſuc que l'on en retire ne varie que par le ſol & l'expoſition.

III. La ſaveur & l'odeur indiquent le plus ſouvent les propriétés des plantes qui agiſſent ſur les nerfs, ſur nos vaiſſeaux, nos humeurs, de la même maniere dont elles affectent le goût & l'odorat. La nature donna ces deux ſens aux animaux, comme deux ſauve-gardes pour les préſerver des ſubſtances nuiſibles; & nous pouvons, avec leur ſecours, déterminer juſqu'à certain point, par une conjecture raiſonnée, la force & la maniere d'agir des plantes. En effet, il eſt d'expérience que celles qui ont la même ſaveur & la même odeur, ont communément la même vertu, tandis que celles qui ont une ſaveur ou une odeur différente, different également par leurs propriétés; que toutes celles qui ſont inſipides & n'ont point d'odeur, méritent rarement d'être employées comme remedes, tandis que celles qui ont le plus de ſaveur & d'odeur, ont auſſi le plus d'activité; ce qu'elles perdent lorſqu'on détruit leur odeur & leur ſaveur, comme on le reconnoît par les fécules d'Arum & de Bryoine, & par la

Coloquinte, qui, en vieilliſſant dans les boutiques, ceſſe d'être purgative.

La maſtication détermine la ſaveur, dont les modernes diſtinguent dix eſpeces, 1°. l'inſipide ou aqueux; 2°. le ſec; 3°. le doux; 4°. le gras; 5°. le viſqueux; 6°. l'acide; 7°. le ſalé; 8°. l'âcre; 9°. l'amer; 10°. l'auſtere ou le ſtiptique. L'Eau eſt aqueuſe, la Farine eſt ſeche, le Sucre eſt doux, l'Huile eſt graſſe, la Gomme eſt viſqueuſe, le Vinaigre eſt acide, le Sel ſalé, la Moutarde âcre, la Bile amere, la Noix de galle auſtere; & comme on guérit ſouvent par les contraires, l'aqueux eſt oppoſé au ſec, l'acide à l'amer, le doux à l'âcre, le viſqueux au ſalé, le gras à l'auſtere.

L'aqueux humecte, relâche, détrempe les humeurs, rend la matiere des obſtructions plus mobile, & celle des maladies plus ſuſceptible d'être entraînée par les différentes excrétions. On rapporte à cette claſſe, non-ſeulement les boiſſons douces, dont la plupart doivent leur vertu à l'eau, mais l'hortolage, comme les feuilles d'Epinars, de Laitue, de Pourpier, de Chicorée, les racines de Salſifix, de Scorſonere, de Rave, de Choux, &c. l'abus affoiblit, énerve, rend le corps plus ſuſceptible de fievres intermittentes, & diſpoſe l'homme à la ſtérilité. L'eſtomac, par l'abus des boiſſons chaudes, ceſſe d'avoir des deſirs; le corps n'eſt plus propre qu'au repos, & le tremblement ſurvient.

Le ſec roidit, fortifie : le Pain bien cuit, les Noix, le Café rétabliſſent le reſſort de l'eſtomac, lorſqu'il eſt affoibli par l'abus des aqueux,

aqueux, moderent le cours de ventre, ils conviennent dans le cas d'un trop grand embonpoint : on s'en ſert extérieurement pour les ulceres fongueux, qu'ils ſechent en fortifiant les chairs : leur excès produit la conſtipation, le maraſme. Les Dalécarniens, qui mangent l'écorce du Pin, ſont obligés, chaque ſemaine, de prendre au moins deux fois du bouillon avec du beurre.

Les doux (*dulcia*) ſont ſalutaires & nourriſſans; les alimens ſucrés, les boiſſons miellées, le Chocolat, les Figues, les Dattes, les Raiſins ſecs, relâchent les fibres, temperent l'acrimonie des humeurs. Par leur uſage, on prend de l'embonpoint, mais avec de la foibleſſe; ils conviennent aux vieillards, dont les fibres ſont trop enroidies; ils nuiſent aux enfans, dont les ſolides ſont très-diſpoſés à la molleſſe & au relâchement. Ils peuvent devenir préjudiciables aux hypocondres, aux femmes hyſtériques, aux filles chlorotiques.

4°. Les gras (*pinguia*), les huileux, les ſemences émulſives, amolliſſent les fibres, relâchent les ſolides, émouſſent l'âcre; ils calment le ſpaſme dans les coliques, la ſtrangurie, la néphrétique; ils appaiſent la toux, diminuent la ſéchereſſe & l'aſpérité de la gorge, les douleurs des plaies & celles de la brûlure; enveloppent les poiſons encore renfermés dans les premieres voies, & lâchent doucement le ventre; leur abus amollit, rend incapable d'exercice & de fatigue; dérange les digeſtions, ôte l'appétit, diſpoſe aux hernies; donne lieu à l'acide ſpontané dans les tempéra-

mens mélancoliques; ils paſſent aiſément à l'âcre ou autrement à la rancidité dans les fievres, les éréſipelles, &c. réduits en émulſion au moyen d'un mucilage, ils ſont rafraîchiſſans & adouciſſans, plus ſuſceptibles de s'aigrir que de devenir rances.

5°. Les viſqueux ou mucilagineux (*viſcoſa*), les Gommes, les Mauves, la graine de Lin, le Tuſſilage, la Pulmonaire, les Jujubes, les ſemences de Coin, de l'Herbe aux puces, &c. lubrifient les ſolides, enveloppent l'âcre; ils empâtent; ils nourriſſent; ils calment les douleurs de colique, de dyſenterie, de ſtrangurie; ils appaiſent la toux ſeche, moderent l'ophthalmie & l'inflammation de la gorge : leur abus épaiſſit trop les humeurs, rend la circulation trop tardive, ce qui peut diſpoſer à la pituite, à la leucophlegmatie, à la lenteur du corps, aux maladies ſoporeuſes.

6°. Les acides végétaux (*acida*) calment la chaleur, arrêtent la putridité, empêchent la ſoif, rendent les humeurs plus fluides, atténuent les ſolides : on ſait que les os, plongés dans une liqueur acide, deviennent plus mols & plus flexibles. On comprend parmi les acides, le Vinaigre, l'Oſeille, l'Epine-vinette, les Groſeilles, les Ceriſes, les Citrons, &c. Ils conviennent dans la diſpoſition au ſcorbut, dans les fievres putrides, bilieuſes, la chaleur extrême, la ſoif immodérée : leur excès énerve la bile, s'oppoſe à la digeſtion, maigrit, rend le corps froid, conduit à la cachexie, aux pâleurs, aux aigreurs, au défaut d'appétit, aux vapeurs, &c.

7°. Les salés (*salsa*), la Soude, les Salicores, différentes plantes maritimes, de même que les viandes salées, irritent les solides, rappellent l'appétit, raniment les excrétions; ils pénetrent, ils échauffent, ils détergent; mais leur excès dispose à la dissolution scorbutique, aux douleurs de rhumatisme, aux ulceres; enroidit les fibres, entraîne le mucus des conduits urinaires, procure, sur-tout aux vieillards, des ardeurs d'urine.

8°. Les âcres (*acria*) sont incisifs & corrosifs; ils irritent, ils échauffent, ils brûlent & agissent souvent comme des poisons, ils rappellent avec violence les excrétions, telles que les sueurs, les urines, les regles, les déjections: on compte parmi eux des purgatifs, des sudorifiques, des diurétiques, des emménagogues; appliqués à l'extérieur, ils rougissent ou entament la peau, operent une révulsion dans le cas de métastase, dissipent & résolvent les tumeurs froides. On met dans cette classe l'Arum, le Pyretre, les Tithymales, l'Euphorbe, le Poivre, le Zedoaire, le Gingembre, le Boucage, la Rue, la Moutarde, le Raifort sauvage, le Cochléaria, l'Ail, le Porreau, l'Oignon, enfin la Scille; cette derniere est sur-tout très-recommandée dans l'hydropisie, l'asthme humide.

Les âcres ont d'abord peu de saveur, mais après un peu de temps, ils brûlent la bouche. Certaines plantes charnues perdent leur acrimonie par l'exsiccation, la trituration dans l'eau; & réduites alors à la seule partie amilacée, elles deviennent nourrissantes; mais dans

leur état d'acrimonie, il eſt rare qu'on s'en ſerve comme aliment : la Moutarde, le Raifort, les Aulx, ſont ſeulement employés comme aſſaiſonnement ; & ceux qui en abuſent s'expoſent à avoir le velouté de l'eſtomac corrodé ; ce qui ralentit la digeſtion, deſſeche, maigrit, augmente les aigreurs des mélancoliques : leur uſage ne peut convenir qu'aux eſtomacs froids, aux tempéramens phlegmatiques ; il doit encore être modéré.

9°. Les amers (*amara*), la Rhubarbe, le Quinquina, la Gentiane, la Camomille, l'Abſinthe, &c. fortifient les ſolides, raniment les digeſtions, diſſipent les nauſées, les aigreurs, ſuppléent au défaut de bile, réſiſtent à la putridité : on s'en ſert dans les foibleſſes d'eſtomac, la cachexie, les pâleurs, l'hypocondriacie, la goutte, les fievres intermittentes : on les emploie extérieurement, pour arrêter les progrès de la gangrene ; ils ne deviennent point aliment, ils répugnent à la nature, & ſi l'on en continue trop long-temps l'uſage, ils maigriſſent, ils échauffent, ils irritent, ils procurent des fievres qui ſont même de nature putride, ils paroiſſent ainſi receler quelque choſe de venimeux.

10°. Les auſteres ou ſtiptiques (*ſtiptica*) reſſerrent la bouche de ceux qui les mangent ; tels ſont les fruits avant leur maturité, le Cachou, la Tormentille, la Biſtorte, la Noix de galle, les Olives, la racine de Fraiſier, &c. ils échauffent, ils reſſerent, ils fortifient, ils appaiſent le flux de ventre, ils ont les mêmes effets que les ſecs, ſi ce n'eſt qu'ils conſtipent davantage : on n'en abuſe point comme ali-

ment ; car il n'y a guere que les Olives qui ſervent en cette qualité ; mais comme remede, ils exigent de grandes précautions. Ils peuvent arrêter des ſécrétions qu'il convenoit d'entretenir, s'oppoſer à une dépuration utile ; & ſouvent, dans le cas d'érétiſme, ils augmentent plutôt les excrétions qu'ils ne les moderent.

Telles ſont les ſaveurs ſimples : celle que l'on peut nommer nauſeuſe, par le déſagrément extrême qui lui eſt attaché, eſt ordinairement plus ou moins compoſée, ſur-tout il eſt rare qu'elle ſoit ſans odeur. Les plantes de cette eſpece ſont des remedes très-actifs ou des poiſons.

IV. Quoique le principe ſavoureux ait une grande action ſur nos organes, on obſerve cependant que des plantes de même goût peuvent produire des effets très-contraires, ce qui provient, le plus ſouvent, de ce qu'elles different par l'odeur : l'action de ces deux principes eſt très-différente ; le ſavoureux agit ſur nos vaiſſeaux & nos humeurs, mais non ſur nos nerfs ; l'odorant agit directement ſur les nerfs, & ce n'eſt que par leur moyen qu'il peut changer le mouvement ou l'état de nos liqueurs. Que l'on vive de ſubſtances douces ou âcres, acides ou ameres, viſqueuſes ou ſalées, graſſes ou ſtiptiques, aqueuſes ou ſeches, il n'en réſultera aucune variation dans la maniere de penſer ; mais le contraire arrivera ſi l'on fait uſage ou ſi l'on abuſe des odorans, des ſpiritueux ; ce qui prouve la préférence que mérite ce dernier genre de remede dans les maladies qui intéreſſent le ſyſtême des nerfs ; l'effet du principe ſavoureux eſt plus tardif, mais plus conſtant ; celui

du principe odorant eſt plus prompt, mais paſſager : le dernier augmente néanmoins beaucoup l'action de l'autre ; un demi-gros de Rhubarbe, réuni à quelque aromate, agit plus qu'un gros de cette racine ; les fébrifuges, les diurétiques, les ſudorifiques ont une action plus marquée lorſqu'on leur réunit les ſubſtances odorantes, la nature a même donné de l'odeur à ceux de ces remedes qui ſont le plus efficaces ; ils temperent les qualités corroſives des âcres, qui échauffent ſimplement, ſans corroder, lorſqu'ils ſont en même temps aromatiques. La volatilité du principe odorant fait qu'il eſt peu conſtant dans les plantes qui perdent aiſément leur odeur, tandis qu'elles conſervent preſque toujours, au moins en partie, la ſaveur qui leur eſt propre. On reconnoît différentes eſpeces d'odeur.

1°. L'odeur agréable (*plantæ fragrantes*) : *les fleurs de Tilieul, de Lis, de Jaſmin, de Giroflée, de Tubéreuſe*, &c. elle ranime les nerfs relâchés & affoiblis.

2°. L'odeur aromatique (*aromaticæ*) : *la Canelle, le Laurier, le Camphre, le Géroſle, l'Angélique*, &c. Les aromates ſont nervins & toniques ; ils raniment l'action des nerfs, & accélerent le mouvement de nos liqueurs.

3°. L'odeur d'ambre (*ambroſiacæ*) : *le Muſc, la Civette, l'Ambrette, la Mauve muſquée, l'Aſpérule odorante*, &c. raniment la circulation, mais ſans détruire les obſtacles qui peuvent s'oppoſer au libre cours des humeurs. De là vient qu'ils ſuffoquent preſque les vaporeux & les pléthoriques, & que l'abus de ces odeurs diſpoſe aux affections ſoporeuſes.

4°. L'odeur d'Ail (*alliaceæ*), *l'Ail*, *le Porreau*, *l'Oignon*, *l'Alliaire*, *le Scordium*, *le Thlaſpi*, *l'Aſſa fetida*, *la Petiveria*, &c. Toutes ces plantes raniment la tranſpiration, diſſipent les vents, rendent le corps moins ſuſceptible de l'impreſſion de la contagion. Les anciens ſe ſervoient du Laſer, de l'Aſſa fetida pour aſſaiſonnement, comme nous nous ſervons aujourd'hui de l'Ail & de l'Oignon.

5°. L'odeur vireuſe (*Tetræ viroſæ*), *l'Opium*, *le Chanvre*, *l'Yeble*, *l'Herbe de St. Chriſtophe*, *la Morelle*, *la fleur du Noyer*, *la Juſquiame*. Ces plantes ſont ſtupéfiantes; en les appliquant extérieurement, elles ſont répercuſſives; intérieurement, elles calment, elles aſſoupiſſent & provoquent la ſueur.

6°. L'odeur ingrate (*nauſeoſæ*), *l'Hellébore noir & blanc*, *le Cabaret*, *la Coloquinte*, &c. Ces plantes mettent les nerfs dans un état convulſif, qui ne ceſſe que lorſque leurs particules nuiſibles ſont entiérement expulſées par le vomiſſement, les déjections, l'éternuement, les ſueurs, les urines, les regles, &c. L'effort que la nature fait pour s'en délivrer, les rend des remedes très-actifs. Quelques plantes réuniſſent à cette odeur le principe aromatique. La Menthe, par cette raiſon, eſt nervine & emménagogue.

Le principe odorant ne peut ſervir que comme remede ou comme aſſaiſonnement, car les plantes nourriſſantes n'ont qu'une ſaveur douce, ſans odeur, tandis que celles qui ſont dénuées de vertu, n'ont ni odeur ni ſaveur.

V. La couleur peut encore ſervir à faire con-

noître les propriétés des plantes. Le blanc désigne la douceur, comme on peut en juger par les Groseilles blanches, la Pomme douce, la plupart des Prunes blanches. Le vert indique ordinairement la crudité; c'est la couleur des fruits qui ne sont pas mûrs. Le jaune annonce l'amertume; la Gentiane, l'Aloës, la Chélidoine en fournissent des exemples. Le roux ou brun indique un âpre astringent. Le rouge désigne l'acidité; c'est la saveur de la Groseille, de l'Epine-vinette. Enfin, le noir annonce une saveur désagréable, & souvent venimeuse; c'est la couleur des fruits de la Belladone, de l'Herbe de St. Christophe. Ces regles souffrent néanmoins bien des exceptions : ainsi, les baies de quelques Bruyeres sont noires, sans être venimeuses; le Cassis est dans le même cas, mais ces fruits sont peu agréables. La Reine-glaude est de couleur verte, quoique très-douce & très-mûre. Il convient donc de réunir tous les moyens d'apprécier les vertus des plantes, & sur-tout de consulter l'analyse chymique.

VI. L'analyse chymique, en séparant les principes des plantes, en rapprochant leurs parties agissantes sous un moindre volume, contribue beaucoup à faire reconnoître leurs vertus.

Par la distillation à un feu très-doux, on peut dégager les parties les plus volatiles des végétaux, sans les dénaturer. C'est la seule à laquelle on doive avoir recours, car la distillation à grand feu a paru, au moins jusqu'à présent, altérer à tel point les principes des plantes, que celles dont les propriétés sont les plus opposées, donnent les mêmes produits.

La trituration dans l'eau ſépare la partie nourriſſante ou amilacée. En employant à propos l'eau ſimple, on eſt parvenu de plus à décompoſer le Froment, c'eſt-à-dire, à ſéparer l'amidon du corps muqueux ſucré & de la matiere gélatineuſe avec leſquels il étoit mêlé. L'infuſion dans le même liquide enleve les parties gommeuſes & extractives. L'infuſion froide ſuffit le plus ſouvent, au moins pour les plantes délicates, pour celles que l'eau pénetre aiſément, & dont l'ébullition altere les principes. En faiſant enſuite évaporer à un feu doux, on obtient un extrait qui contient les parties gommeuſes & extractives. On peut encore ſéparer les parties extractives par l'infuſion dans l'eſprit de vin qui ſe charge de ces parties également ſolubles dans l'eau & les liqueurs ſpiritueuſes, tandis qu'il n'attaque point la gomme.

L'infuſion des plantes précipite la diſſolution de vitriol martial en noir, ſi le principe aſtringent s'y trouve réuni. Elle précipite encore la partie colorante du vin.

Au moyen de l'infuſion dans l'eſprit de vin, on obtient une teinture chargée de la partie réſineuſe & extractive, on ſépare la réſine en ajoutant de l'eau, l'eſprit de vin s'uniſſant à ce fluide, ceſſe de pouvoir diſſoudre la réſine qui ſe précipite.

L'eſprit de vin ſert encore à faire connoître ſi une plante contient du ſucre, car il s'en charge tandis qu'il eſt chaud & le laiſſe précipiter en ſe refroidiſſant.

L'éther ſe charge au moins le plus ordinairement de la partie réſineuſe ſeule, il a cepen-

dant quelquefois de l'action ſur le principe extractif : il a paru diſſoudre celui de la Garance.

L'eau, chargée d'un acide, fait connoître les parties alkalines ou terreuſes, qui peuvent ſe trouver dans les plantes. Si c'eſt l'alkali volatil ou le ſel ammoniac qui exiſte dans quelques plantes venimeuſes, comme la Ciguë, on le dégage au moyen de l'alkali fixe.

En faiſant bouillir l'eau dans laquelle on a délayé la pulpe d'une plante & ſéparant l'écume, la faiſant deſſécher au bain-marie; ſi le ſoufre eſt contenu dans la plante, ſa préſence ſe manifeſte par la flamme bleue que donne cette matiere lorſqu'on la met ſur un fer chaud, par l'odeur d'eſprit volatil ſulfureux qui s'en exhale, & le ſoufre qui ſe ſublime lorſqu'on la met dans une cornue & qu'on pouſſe aſſez le feu. C'eſt le procédé ſimple dont s'eſt ſervi M. Deyeux pour prouver l'exiſtence du ſoufre dans la racine de Patience.

On connoît donc un moyen de l'analyſe chymique, ſi une plante contient des parties aromatiques, huileuſes, qui la rendent pénétrante, échauffante, analeptique; des parties amilacées qui la font nourriſſante; des parties gommeuſes, mucilagineuſes, ſucrées, au moyen deſquelles elle eſt adouciſſante, lubréfiante; des parties extractives qui lui donnent les propriétés des amers; des parties réſineuſes qui la rendent âcre & échauffante; des parties ſtiptiques qui la font aſtringente; des ſels ou des terres qui la font apéritive ou abſorbante. Enfin, l'odeur vireuſe que les plantes exhalent lorſ-

qu'on rapproche leur infuſion pour la réduire en extrait, annonce des propriétés narcotiques & ſuſpectes.

La ſaiſon, l'âge des plantes, leur déſiccation donne lieu à beaucoup de variétés dans leurs vertus. On mange en Suede la jeune Ortie comme plante potagere; on mange au printemps, dans l'Amérique ſeptentrionale, les jeunes pouſſes du Phytolacca qui devient enſuite un poiſon. Les Chinois n'oſent prendre le Thé avant qu'une année révolue ne lui ait fait perdre toutes ſes qualités venimeuſes. La Vermiculaire brûlante, de même que les autres plantes antiſcorbutiques, perd ſes propriétés en ſéchant. La Gratiole qui, lorſqu'elle eſt fraîche, purge & fait vomir violemment, n'a preſque plus d'action lorſqu'elle eſt ſeche.

On doit ainſi obſerver différentes précautions pour ramaſſer les plantes : mais en général les racines doivent être arrachées au commencement du printemps avant la pouſſe des feuilles, qui ſuffit pour faire perdre à la racine de Benoîte, preſque tout ſont aromat; il faut ſéparer de ces racines le chevelu & ne garder que le pivot; celles qui ſont charnues doivent au moins être ramaſſées avant la pouſſe des fleurs; la Rave, la Carotte, le Panais, la Bete, deviennent creuſes après la floraiſon. Les bois doivent ſur-tout être coupés pendant l'hiver, les Fougeres en automne. Les écorces doivent auſſi être enlevées dans la même ſaiſon. Il eſt véritablement plus facile de les détacher au printemps; mais elles ont alors moins de vertu, les bourgeons doivent être pris avant leur développement. Les

herbes au moment où elles commencent à fleurir, elles ont alors plus de délicateſſe, on attend un peu ſi l'on deſire plus de force. Il en eſt cependant qui ſe détériorent par ce retard; la Méliſſe eſt dans ce cas. Les feuilles ſe ramaſſent après la chûte des fleurs, & avant la maturité de la plante. Les fleurs avant l'émiſſion de la pouſſiere des antheres. Il en eſt dont la principale vertu réſide dans la corolle (la Roſe, le Lis, le Bluet, la Violette): dès-lors cette partie doit être ſoigneuſement ſéparée: les fruits doivent être cueillis lorſqu'ils ſont mûrs, avant de répandre leurs ſemences. Les ſemences qui ſurnagent à l'eau doivent être ſéparées & rejetées. Les herbes doivent être ſéchées à l'ombre & ſuſpendues dans la crainte qu'elles ne pourriſſent.

Malgré tous ces ſoins, malgré l'examen le plus ſcrupuleux des propriétés des plantes, on ſeroit ſouvent induit en erreur, ſi l'on prétendoit les donner indiſtinctement aux animaux. Il n'en eſt aucune, quelque déſagréable & dangereuſe qu'elle puiſſe être pour l'homme, qui ne ſerve de pâture à quelque animal, celle qui eſt ſalutaire pour l'un eſt venimeuſe pour l'autre. Ainſi la Ciguë fait périr les vaches, nourrit les chevres & ne fait point de mal au cheval. Les Amandes ameres ſont mortelles pour le chien & non pour l'homme. Le Perſil fait périr les moineaux & non les cochons. Le Poivre eſt mortel aux cochons & ne nuit point aux poules; les vaches, les vers à ſoie, mangent impunément les feuilles de l'Apocin de Syrie dont le ſuc laiteux eſt pour l'homme un poiſon cauſtique.

Il eſt dans la nature que les êtres animés aient chacun des plantes qui leur ſont aſſignées & qu'ils laiſſent les autres, afin de ne pas s'affamer réciproquement.

Des effets qui ſemblent ſi oppoſés, ne ſuppoſent ſouvent qu'une différence très-légere dans l'organiſation des individus. Pour s'en convaincre, il ſuffit d'obſerver que la même plante devient également pour l'homme mortelle ou ſalutaire, ſuivant le degré de ſa ſenſibilité, & ſuivant la doſe à laquelle elle eſt preſcrite. Ainſi, le Tithymale n'eſt ſouvent qu'un purgatif pour le vigoureux Habitant des campagnes, tandis que c'eſt un poiſon pour le Citoyen des Villes. L'uſage modéré du vin releve les forces, entretient la ſanté; l'excès fait perdre la raiſon, jette dans l'ivreſſe, l'aſſoupiſſement, peut même cauſer l'apoplexie & la mort. La vapeur d'une petite quantité de liqueur ſpiritueuſe ranime un malade prêt à tomber en ſyncope: les émanations d'une cuve en fermentation, font périr celui qui les reſpire. L'eau diſtillée de Laurier-Ceriſe, eſt un poiſon; quelques feuilles mélangées avec les nourritures ne ſont qu'un aſſaiſonnement, l'infuſion paroît être un remede capable de diminuer l'épaiſſiſſement inflammatoire.

Le remede, ainſi que le poiſon, eſt une ſubſtance étrangere que la nature ne peut aſſimiler. Elle fait tous ſes efforts pour s'en délivrer; lorſqu'elle y réuſſit, c'eſt un remede; ſi ſon action eſt inſuffiſante, c'eſt un poiſon. Elle ſe délivre du remede par toutes ſortes de voies, lorſque ſes forces ſuffiſent, car le remede n'a

par lui-même aucune action; ces différentes excrétions ſont autant de routes ouvertes à la matiere de la maladie, dès qu'elle eſt devenue mobile. Mais ſi cette matiere ne peut être entraînée, les efforts de la nature ſont inutiles, ils procurent la foibleſſe, ils augmentent la maladie; ſi la nature eſt hors d'état d'agir, comme il arrive ſouvent dans les maladies longues, des particules étrangeres qui paſſent dans les vaiſſeaux, jettent les malades dans la colliquation ou la diſſolution putride.

Les remedes changent l'état du corps, ainſi que les poiſons, & tout changement, par quelque cauſe qu'il ſoit procuré, eſt une maladie: mais une maladie eſt ſouvent néceſſaire pour en guérir une autre. Ainſi, l'hémorrhagie calme les fievres inflammatoires; la ſaignée eſt une hémorrhagie; la conſtipation guérit la diarrhée; les aſtringens procurent la conſtipation; l'aſſoupiſſement calme les convulſions; les narcotiques produiſent l'aſſoupiſſement; ce dernier cede aux convulſions, ce qui rend les ſternutatoires utiles; l'hydropiſie ſe guérit par le diabete que donnent les diurétiques; l'apoplexie ſe guérit par la paralyſie; celle-ci par la fievre ardente; cette derniere par l'ictere. Il eſt donc des révolutions heureuſes; mais avant de les tenter, il faut ſavoir ſi la nature pourra les ſoutenir, ce qui dépend toujours de la maniere dont nos organes ſont affectés. L'étude des maladies doit donc être réunie à la connoiſſance des remedes qui n'ont qu'une puiſſance relative pour ſoulager.

Le Médecin obſervateur n'aura jamais cette pétulance puérile qui, flattant la crédulité pu-

blique, ne laisse au malade aucun instant de repos. Il considere jusqu'où va la puissance de la maladie pour nuire, car il en est de salutaires, qu'il prend bien garde de supprimer. Il examine si l'art doit seulement modérer des accidens dont la trop grande intensité s'oppose à l'action de la nature, ou s'il faut la rappeller d'un engourdissement total, ce qu'il ne peut quelquefois opérer que par ces remedes violens, qui exigent autant de prudence que de circonspection de la part de celui qui, cherchant à se rendre utile, s'occupe en même temps à ne point nuire.

On ne le verra point généraliser des remedes dont l'action, dépendant de l'affection de l'état de nos organes, doit être nécessairement bornée à quelques cas particuliers; il ne les dénaturera point par un mélange confus, sachant combien il est déjà difficile d'observer les effets de celui qui est le plus simple. Il ne craindra point de rester dans l'inaction lorsque le malade n'a pas besoin de secours, & s'efforçant de saisir les véritables indications des maladies, il prescrira peu de médicamens, en suivant la route tracée par le pere de la Médecine. Le regne végétal lui fournira des remedes plus analogues à notre constitution, & qui, le plus souvent, pourront suffire au soulagement de l'humanité souffrante. Les Chinois passent pour n'employer aucun autre remede; ils trouvent dans les plantes les moyens de calmer leurs maladies.

Quant aux propriétés des plantes relatives aux arts, elles sont très-multipliées. On peut juger de leur utilité par celle du Chanvre, du Lin,

du Mûrier, de la Garance, &c. Les effets des sucs colorans, ceux des Gommes, des Résines, des substances huileuses, frappent nos sens, & cependant il reste sur ce point un grand nombre d'observations & d'expériences à faire. L'analogie [1] peut encore servir à guider ceux qui s'occuperont de ces recherches utiles.

---

[1] M. Adanson parvint, au Sénégal, en traitant plusieurs especes d'Indigo, à retirer une fécule bleu-azur, différente de celle de l'Amérique, & peut-être supérieure en beauté. M. d'Ambourney a reconnu que tous les Peupliers donnent du jaune, les Nefflers du mordoré, les fruits à noyau des canelles, couleur de nankin, musc & noisette.